

Contino Graciano 2015

- 93 puntos R. Parker

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano. Contino Graciano es un vino monovarietal al 100%. Un vino con color intenso, vivo, profundamente aromático, con el espíritu de un vino del norte, Atlántico, con su frescura y complejidad.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,10 %
- **Acidez Volátil:** 0,65
- **Acidez Total:** 6,90
- **ASO2L/T:** 20 / 80
- **pH:** 3,19
- **IPT:** 68,2

Características Elaboración

Vendimia manual realizada en condiciones de óptima maduración de las uvas procedentes de la finca de San Gregorio Grande de 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) Fermentación en tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 8 días, tras una maceración de otros 7 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en roble francés 90% y húngaro 10%, 100% nuevo, por espacio de 15 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

Datos de la Cosecha

Este año vitícola se ha caracterizado por el buen reparto de precipitaciones durante todos los meses del ciclo vegetativo. En concreto, desde octubre de 2014 hasta septiembre de 2015 se han registrado 508 l/m2, lo que supone un 10% más del año anterior. En cuanto a la evolución fenológica, la brotación se inicia el 2 de abril, el inicio de la floración el 25 de mayo, el final del cuajado el 6 de junio y el inicio del envero el 12 de julio.

Notas de cata

Color rojo picota, con intensidad alta, brillante. Nariz explosiva con aromas a fruta madura, fruta negra, especiados que combinan perfectamente con los tostados de la madera. En boca tiene una entrada refrescante, con cuerpo, acidez importante, taninos aterciopelados y largos.